

Solutions for wine making

VITACTIF

Activador de la fermentación alcohólica a base de sales de amonio, tiamina y levaduras inertes. Vitactif favorece a la multiplicación de levaduras y limita las desviaciones fermentativas.

INTERÉS ENOLÓGICO

> Vitactif es un medio nutritivo completo que favorece a un mejor desarrollo de las levaduras permitiendo así de asegurar la fermentación alcohólica. Al fijar una parte de ácidos grasos de cadenas cortas (C8, C10) inhibidores del metabolismo fermentativo, Vitactif contribuye a reducir los riesgos de disminución y de interrupción de la fermentación.

Vitactif aporta:

> Nitrógeno asimilable y otros elementos nutritivos (vitamina B1, aminoácidos) que favorecen a la multiplicación de levaduras

> Elementos de supervivencia tales como lípidos y esteroles asegurando el final de las fermentaciones.

> Levaduras inactivas que tienen la propiedad de fijar una parte de ácidos octanoicos y decanoicos responsables de la disminución y a veces de la interrupción de la fermentación.

DOSIS DE EMPLEO

> 20 a 40 g/hl

MODO DE EMPLEO

> Disolver Vitactif en 10 veces su peso de agua o de mosto

> Incorporar la mitad de la dosis total prevista cuando se proceda a la adición de levaduras

> Cuando la densidad haya caído de 30 puntos, completar con el resto de la dosis vertiendo por remontado con aireación

> Reanudacion de la fermentación: consultar nuestro protocolo

ACONDICIONAMIENTO

> Bolsa de 1 Kg.

CONSERVACIÓN

> Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado. Todo sobre abierto debe ser utilizado rápidamente.



LAMOTHE-ABIET
B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com